

Presstext

Workshop Würzen

Gewürz-Know-how für Einsteiger und Profis mit über 200 raffiniert einfachen Rezepten



Workshop ist, wenn man hinterher weiß, wie´s geht

„Workshop Würzen“ entführt Sie in ein Reich aufregender Geschmackserlebnisse und verführerischer Düfte. Sie lernen unbekannte Gewürze und kreative Mischungen kennen und entdecken spannende neue Facetten bekannter Klassiker. „Workshop Würzen“ liefert dazu praktische Kochtipps und über 200 raffinierte Rezepte aus erster Hand.

Die erfolgreiche Buchautorin Bettina Matthaei, Gründerin einer bekannten Gewürzmanufaktur, verrät Ihnen, wie Sie die Qualität von Gewürzen erkennen, wie jedes einzelne Gewürz sein Aroma am besten entfaltet, mit welchen anderen Gewürzen es harmoniert und zu welchen Zutaten es besonders gut passt. So würzen Sie mit Vanille zukünftig vielleicht nicht nur das Dessert,

sondern auch mal ein Steinpilzrisotto, verwöhnen Ihre Gäste mit Rehfilet in Mönchspfefferkruste oder mörsern und mahlen Ihre eigenen arabischen Gewürzmischungen.

Ein abschließendes Kapitel zeigt übersichtlich, welche Lebensmittel mit welchen Gewürzen perfekt verfeinert werden. Genau dieses einzigartige, praktische und reich bebilderte Praxis-Know-how, von basic bis raffiniert, zeichnet dieses Buch wirklich aus. Es bietet neben den wunderbaren Rezepten auch eine Vielzahl kleiner Dips, Saucen und würziger Knabbereien an, mit denen man die Geschmacksassoziationen gleich in der Praxis anwenden kann und so ein Gefühl für die Würze bekommt.

Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-107-3

49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A)

240 Seiten, Format 23,5 x 28 cm,

106 Fotos, gebunden

Text Bettina Matthaei

Fotografie Hubertus Schüler

Auslieferung: Ende September 2016

Text zur Veröffentlichung freigegeben. Cover-Daten und Presstext zum Download im Pressebereich unter www.bjvv.de. Bilder stellen wir gerne zur Verfügung.
Pressekontakt: Valerie Mayer, vm@bjvv.de, 0 21 03-9 07 88-15

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**